

tipo **VIK**  
vinificatore

type **VIK**  
vinificateur

**Il vinificatore** è usato per la vinificazione sia dei vini rossi che bianchi, fermentazione e stoccaggio.

Una griglia fissata sulla parete del serbatoio permette la separazione dei liquidi dalle parti solide del mosto.

Un irroratore permette di bagnare tutta la superficie del cappello. Lo stesso è collegato ad un tubo di rimontaggio per una facile connessione alla pompa. Una valvola di dimetro adeguato sullo scarico totale permette di eseguire facilmente le operazioni di carico/scarico del serbatoio.

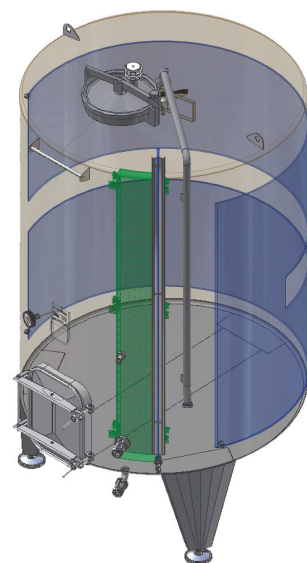
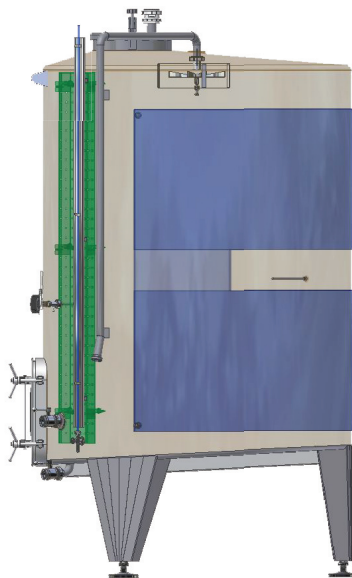
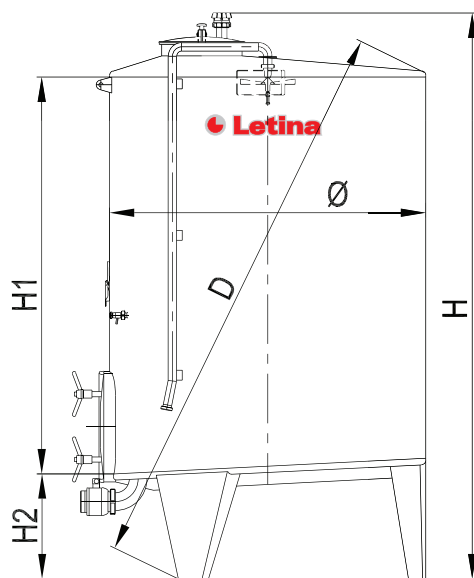
**Les vinificateurs inox VIK** s'utilise pour la vinification des raisins rouges et des raisins blancs, pour la fermentation et pour le stockage du vin. La grille d'égouttage incorporé long de la virole va séparer la liquidité de la vendange foulée et on vidange le produit liquide sans problème. L'arroseur de vendange à rotation qui arrose efficacement toute la surface du chapeau de marc dans la cuve. Le tuyau de remontage pour l'arroseur permet une simple connexion avec pompe.



Tipo/Type	Volume/ Volume (lit)	Ø (mm)	H1 (mm)	H2 (mm)	H (mm)	D (mm)
VIK 2300 A14	2300	1402	1500	500	2330	2350
VIK 3100 A14	3100	1402	2000	500	2820	2850
VIK 3800 A14	3800	1402	2500	500	3330	3250
VIK 4000 A16	4000	1593	2000	500	2840	2850
VIK 5000 A16	5000	1593	2500	500	3340	3300
VIK 5900 A16	5900	1593	3000	500	3840	3800
VIK 4900 A18	4900	1752	2000	500	2850	2900
VIK 6100 A18	6100	1752	2500	500	3350	3350
VIK 7300 A18	7300	1752	3000	500	3850	3850
VIK 8500 A21	8500	2071	2500	500	3370	3500
VIK 10200 A21	10200	2071	3000	500	3870	3950
VIK 13500 A21	13500	2071	4000	500	4870	4850
VIK 11700 A22	11700	2230	3000	500	3880	4000
VIK 12700 A22	12700	2230	3250	500	4130	4200
VIK 15700 A22	15700	2230	4000	500	4880	4900
VIK 13450 A24	13450	2389	3000	500	3900	4050
VIK 15800 A24	15800	2389	3250	500	4400	4250
VIK 18100 A24	18100	2389	4000	500	4900	4950
VIK 14800 A25	14800	2501	3000	500	3900	4100
VIK 17300 A25	17300	2501	3500	500	4400	4550
VIK 19700 A25	19700	2501	4000	500	4900	5000
VIK 24600 A25	24600	2501	5000	500	5900	5450
VIK 17300 A27	17300	2708	3000	500	3920	4150
VIK 20300 A27	20300	2708	3500	500	4420	4600
VIK 23400 A27	23400	2708	4000	500	4920	5050
VIK 29100 A27	29100	2708	5000	500	5920	5950

Dimensioni fuori standard su richiesta!

Les autres dimensions d'après notre accord!



**VIK** tipo  
vinificatore

**VIK** type  
vinificateur

### ACCESSORI BASE

chiusino Ø400 mm  
fondo piano inclinato 5%  
gambe chiuse  
valvola di sicurezza DN50  
targhetta identificativa  
supporto scala  
asta di livello Ø16 graduata  
livello con tubo smontabile  
termometro analogico  
preleva campioni DN15  
porta rettangolare filo fondo  
pozzetto per sonda con raccordo PG9  
tasca di refrigerazione - 1,0 m<sup>2</sup>/1.000 lit  
valvola a sfera DIN DN32 scarico parziale  
valvola a sfera DIN DN65 scarico totale  
irroratore  
tubo di rimontaggio DIN DN32  
griglia di sgrondo sul fasciame  
materiale AISI304/BA (W.Nr.1.4301/IIIId)  
fiorettato su base lucida a specchio

### OPTIONAL

tappo con catena DIN DN50  
termometro digitale  
termometro digitale con termoregolazione  
differenti modelli della porta  
valvole a sfera o a farfalla - garolla, WG, Macon, GAS  
pedini regolabili  
raccordo inclinato per agitatore  
decantatore  
tasca di riscaldamento  
riscaldatore elettrico sul fondo  
tasca di refrigerazione maggiore di 1,0 m<sup>2</sup>/1.000 lit  
raccordo per azoto  
tappi per le valvole  
materiale AISI316L/BA (W.Nr.1.4404/IIIId)  
superficie esterna satinata (schotch brite)  
superficie esterna lucida a specchio  
pompa di rimontaggio  
AIR PULS system  
controllo elettronico temperature, rimontaggio  
fondi a cucchiaio, fondi bombati  
griglia di sgrondo sul fasciame  
scarico vinaccia

### EQUIPEMENTS BASE

trappe Ø400 mm  
fond plat incline 5%  
pieds ferme  
soupape pression/dépression DN50  
plaque d'identification  
appui échelle  
niveau Ø16 avec marquage  
tuyau niveau démontable  
thermomètre analogique  
dégustateur DN15  
porte rectangulaire  
doigt de gant sonde température avec raccord PG9  
surface d'échange - 1,0 m<sup>2</sup>/1.000 lit  
vanne a boule DIN DN32 tirage au claire  
vanne a boule DIN DN65 vidange total  
irrorateur  
tuyau de remontage DIN DN32  
grille d'égouttage  
matériel AISI304/BA (W.Nr.1.4301/IIIId)  
bouchonne sur base recuit brillante

### OPTIONNEL

bouchon avec chaînette DIN DN50  
thermomètre digital  
thermomètre digital avec thermorégulation  
différent modèles des portes  
vanne a boule au papillon -garolla, WG, Macon, GAS  
pieds réglable  
raccord incline pour agitateur  
décanteur  
surface d'échange pour chauffage  
chauffage électrique sur fond  
trappe basculante  
surface d'échange plus grande de 1,0 m<sup>2</sup>/1.000 lit  
raccord azote  
matériel AISI316L/BA (W.Nr.1.4404/IIIId)  
surface extérieur satiné (schotch brite)  
surface extérieur recuit brillant  
pompe de remontage  
AIR PLUS system  
contrôle électronique température et remontage  
fond a cueilleur au bombe  
grille d'égouttage  
déchargement marc

### TIPO DI TETTO

conico decentrato



conique décentre

conico centrato



conique centre

### TIPO DI FONDO

piano con inclinato



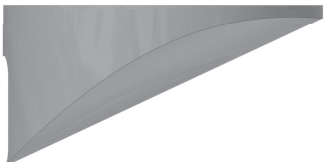
plat avec pente

bombato



bombé

cucchiaio



cuillère

